

Gâteau fondant tout choco

Ingrédients

1 tablette de Chocolat noir Corsé
200 g de pastilles de chocolat au lait
3 œufs
120 g de beurre
90 g de sucre
50 g de farine

Difficulté : Facile

Préparation : 25 min
Réfrigération : 30 min
Cuisson : 16 min

Préparation :

Préchauffez le four Th.6/7 (200°C) en mode traditionnel.

Cassez le chocolat noir en petits morceaux et faites le fondre avec le beurre 2 min.

Ajoutez la farine, le sucre, mélangez et ajoutez les œufs et bien mélanger.

Versez dans un petit moule à brownie beurré et fariné et ajoutez les pépites.
Enfoncez les 3/4.

Enfournez pour 16 min.

Laissez refroidir avant de démouler

Placez le 30 min à 1h au réfrigérateur

Vous reste plus qu'à déguster

Bonne dégustation à toutes & tous !!